

# MENU

## LES ENTRÉES

	Entrée / Plat
Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
Fricassée de cuisses de grenouilles en persillade	17.- / 34.-
Pâté en croute maison, comme à Lyon! <i>Couché sur l'herbe</i>	14.-
Tartare de veau à la corse <i>Fait par un Breton...</i>  <i>130g / 200gr</i>	14.- / 34.-
Escargots en coquilles <i>Des herbes, du beurre, du beurre...</i>  <i>6 pièces / 12 pièces</i>	14.- / 26.-
Oeuf meurette poché, sauce vin rouge <i>Un peu de cochon et du pain pour saucer</i>	14.- / 24.-

## LES PLATS

Filet mignon de porc sauce moutarde de Meaux <i>Avec des allumettes, comme Berto</i>	35.-
Rognons de veau flambés <i>Risotto du moment, pas flambé...</i>	28.-
Magret de canard au Porto <i>Canard Français, Porto Portugais, gratin dauphinois</i>	39.-
Cordon bleu de veau maison, viande séchée et raclette du Valais, frites et mayonnaise maison <i>Et oui, de veau, même si le poulet c'est trop bon</i>	28.-
Risotto du moment (végétarien)	25.-

## LE COIN DU BOUCHER 100g

Côte de boeuf	7 jours	12.-
<i>Pas que Suisse, Valaisanne !</i>	21 jours	14.-
	30 jours	17.-
Côte de veau	7 jours	16.-
<i>Tout pareil</i>	14 jours	17.-
	21 jours	19.-

Servi avec "caponata" de saison, légumes poêlés, accompagnement et sauce à choix

Accompagnements : Gratin dauphinois / Frites maison / Risotto

Sauces : Porto / Moutarde de Meaux / Poivre

## POUR LES PETITS BONS VIVANTS

Mini Burger avec frites	14.-
Nuggets maison avec frites et salade	12.-
Pâtes à la tomate	9.-

## JUSTE AVANT LA FIN

Plateau de fromages Valaisans	12.- / 22.-
<i>4 pièces / 8 pièces</i>	

## LES DESSERTS

Crème brûlée <i>En réalité elle est caramélisée</i>	9.-
Riz au lait <i>Celui du comis, le frère du Breton</i>	6.-
Tarte aux fruits de saison <i>Pâte brisée, tout maison</i>	8.-
Mousse au chocolat <i>Suisse le choc ! Et du pralin</i>	8.-
Café gourmand <i>Un peu de tout et un café</i>	12.-

\*Pour toute allergie ou intolérance, merci de vous adresser au personnel.